

Omelette Arlequin « Roger Vergé, Ma cuisine du soleil page 81 »



Pour 4 à 6 personnes :

Ingrédients :

9 œufs
400 gr de tomates bien mûres ou «boite de tomates pelées épépinées »
500 gr d'épinards frais ou « surgelé »
75 gr de comté ou « parmesan »
2 gousses d'ail
1 pincée de fleurs de thym
1 dl de crème fraîche liquide « 1 dl = 10 cl = 8 bonnes c à s »
8 cl d'huile d'olive « 8 c à s »
sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Préchauffez le four à 120° « thermostat 1 »

Equeutez et lavez dans trois eaux les épinards frais, égouttez soigneusement.

Pelez et épépinez les tomates fraîche ou égouttez les tomates en boites. Concassez-les grossièrement.

Prendre 3 bols, dans chacun des trois bols, cassez 3 œufs entiers. Epluchez deux gousses d'ail.

Dans une grande casserole, mettez 2 c à s d'huile d'olive. Lorsqu'elle commence à fumer, ajouter la tomate concassée, avec 1 pincée de fleurs de thym et i pincée de sel. Laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Réservez dans une assiette.

Dans la casserole, mettez 3 c à s d'huile d'olive. Lorsque qu'elle fume, ajoutez les épinards égouttés ainsi que les deux gousses d'ail, et une pincée de sel.

Remuez à la spatule en bois et laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Retirer l'ail des épinards et réservez dans une assiette.

Dans le bol n° 1, ajoutez aux œufs, les épinards, 3 c à s de crème fraîche, une rapée de muscade, sel et poivre. Battez le tout.

Dans le bol n° 2, ajoutez la tomates, 2 c à s de crème, sel et poivre, battez.

Dans le bol n° 3, ajoutez 75 gr de comté râpé, 3 c à s de crème, sel et poivre, battez.

Huilez copieusement une terrine allant au four, versez-y la préparation n° 2 (tomates).

Placez le récipient dans le bain-marie rempli d'eau chaude et passez au four préchauffé à 120° « thermostat 1 », pendant 15 minutes. Au bout de ce laps de temps, versez délicatement par-dessus le contenu du bol n° 3 (fromage), remettez au four pendant 15 minutes.

Puis, terminez en versant le mélange n° 1 (épinards) que vous remettez au four, 20 minutes.

Après cuisson, retirez le moule du four et laissez reposer 10 à 15 minutes avant de démouler sur un plat.

Servez chaud ou froid, accompagnée d'huile d'olive mélangée à du jus de citron.